

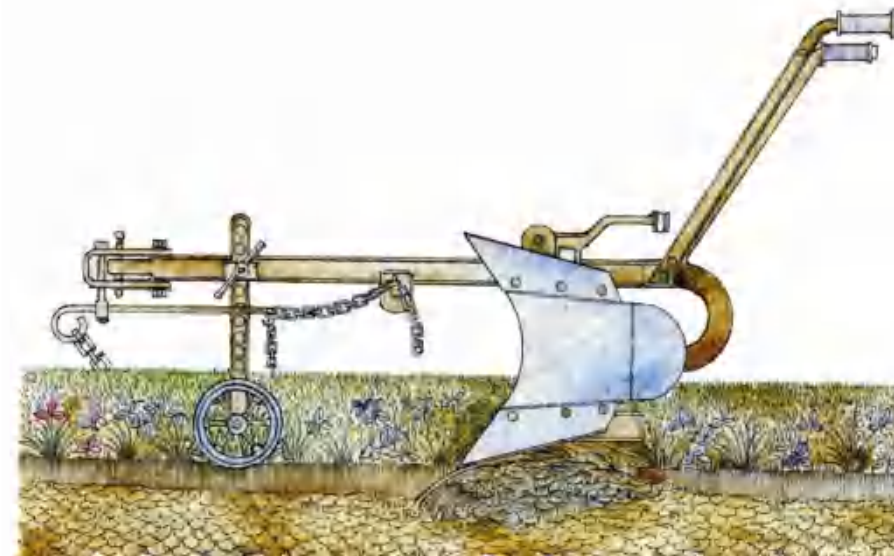


G.D.VAIRA
BAROLO

Il **Bricco delle Viole** è, tra i vigneti storici, quello più alto e più vicino alle Alpi. La luminosità gentile, le viti piantate nel 1931 e la notevole escursione termica, ci regalano Baroli sofisticati e complessi, giocati su aromaticità, tannini cesellati e fine mineralità.



G.D. VAJRA
BAROLO



“ Possiamo vivere nel mondo
una vita meravigliosa
se sappiamo lavorare e amare,
lavorare per coloro che amiamo
e amare ciò per cui lavoriamo. ”

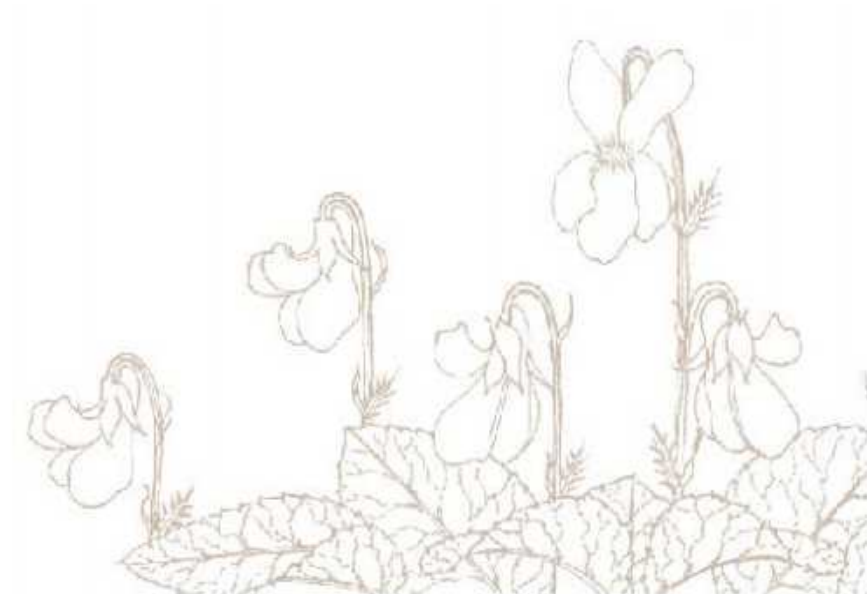
Lev Tolstoj





Torino 1968: Aldo Vaira ha quindici anni e il sogno di una vita immersa nella natura. Il desiderio di riprendere in mano i vigneti di famiglia lo porta a lasciare la vita della città e a iniziare questa avventura.

Pioniere della coltivazione Biologica, ottiene all'inizio degli anni '70 una delle prime certificazioni conferite in Piemonte.





Milena lo affianca pochi anni dopo. Sono momenti di intensa creatività.

Nascono in quegli anni la selezione *a picciolo rosso* sul **Dolcetto Coste & Fossati**[®] (1979), la riscoperta del **Freisa** (1980), il primo **Riesling Renano** portato nella regione (1985).

G.D. Vajra diventa un luogo in cui tradizione e scoperta si esaltano a vicenda.



L'arrivo di Giuseppe, Francesca e Isidoro, porta ulteriori energie.

La **ricerca sui vigneti** si apre a studi sull'influenza dei suoli, ai cambiamenti climatici e ad una rinnovata attenzione a flora e fauna.

La riscoperta del Chiaretto di Nebbiolo e il gusto del XVII secolo sono promossi con il **N.S. della Neve**, un metodo classico rosé, e con il **Claré J.C.**, un Nebbiolo con parziale fermentazione a grappolo intero.

I **vigneti ad alta quota** rimangono però uno dei fattori distintivi di G.D. Vajra, così come lo stile improntato a vini di grande finezza e complessità.



Il **Ravera** è la Menzione Geografica più importante del Comune di Novello.
La forma ad anfiteatro combinata con la complessità del terreno
soo alla base di un Barolo di complessità e consistenza.



G.D. VAJRA
BAROLO

“ Uno dei ricordi più sorprendenti della nostra infanzia è stato renderci conto, tornando a casa con lo scuolabus, che **i vigneti della nostra famiglia erano gli unici in cui erba e fiori crescevano liberi**. Sarà stato il 1993 o il 1994, un periodo in cui i terreni dei vigneti erano tenuti puliti come i pavimenti e la nostra mamma e papà erano le uniche due persone "pazze" che osavano coltivare colture di copertura ”

Francesca Vaira



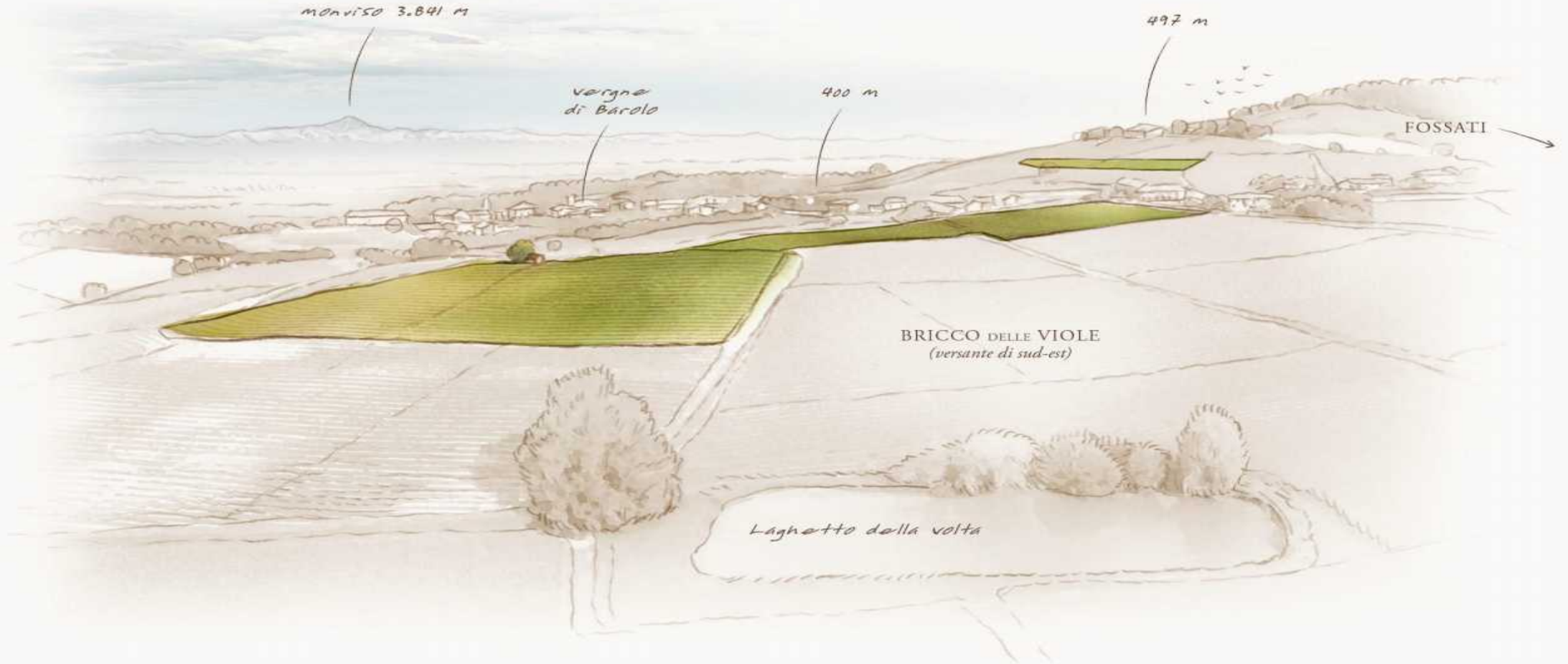


L'**artigianalità** è un'attitudine che coltiviamo in tutti i dettagli del nostro lavoro: dalla cura meticolosa dei vigneti, alla triplice cernita manuale di tutte le uve, fino al **controllo acino per acino**.

È anzitutto un *desiderio* che nasce dall'entusiasmo ed è nutrito dall'elemento più importante di questo *terroir*: **il cuore** di ognuno di noi.



Bricco delle Viole – Versante Sud-Est



Bricco delle Viole (Comune di Barolo): **vicinanza all'arco Alpino, brezze notturne e viti di oltre 60 anni di età**, danno origine a Baroli di **finezza** e di fresca aromaticità.



G.D. VAJRA
BAROLO

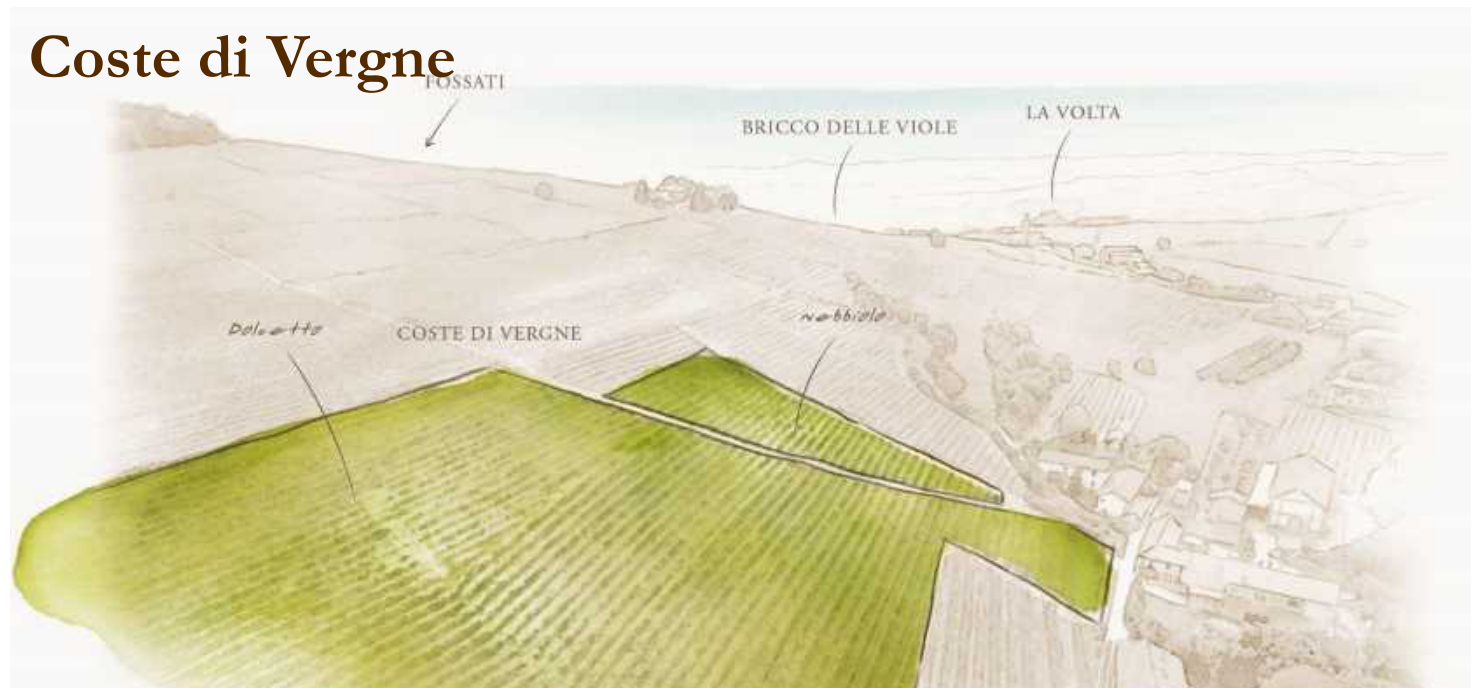
Bricco delle Viole – Versante Sud-Ovest



Coste di Vergne

Coste di Vergne, La Volta e Fossati (Comune di Barolo) sono il segreto del Barolo *Albe*®.

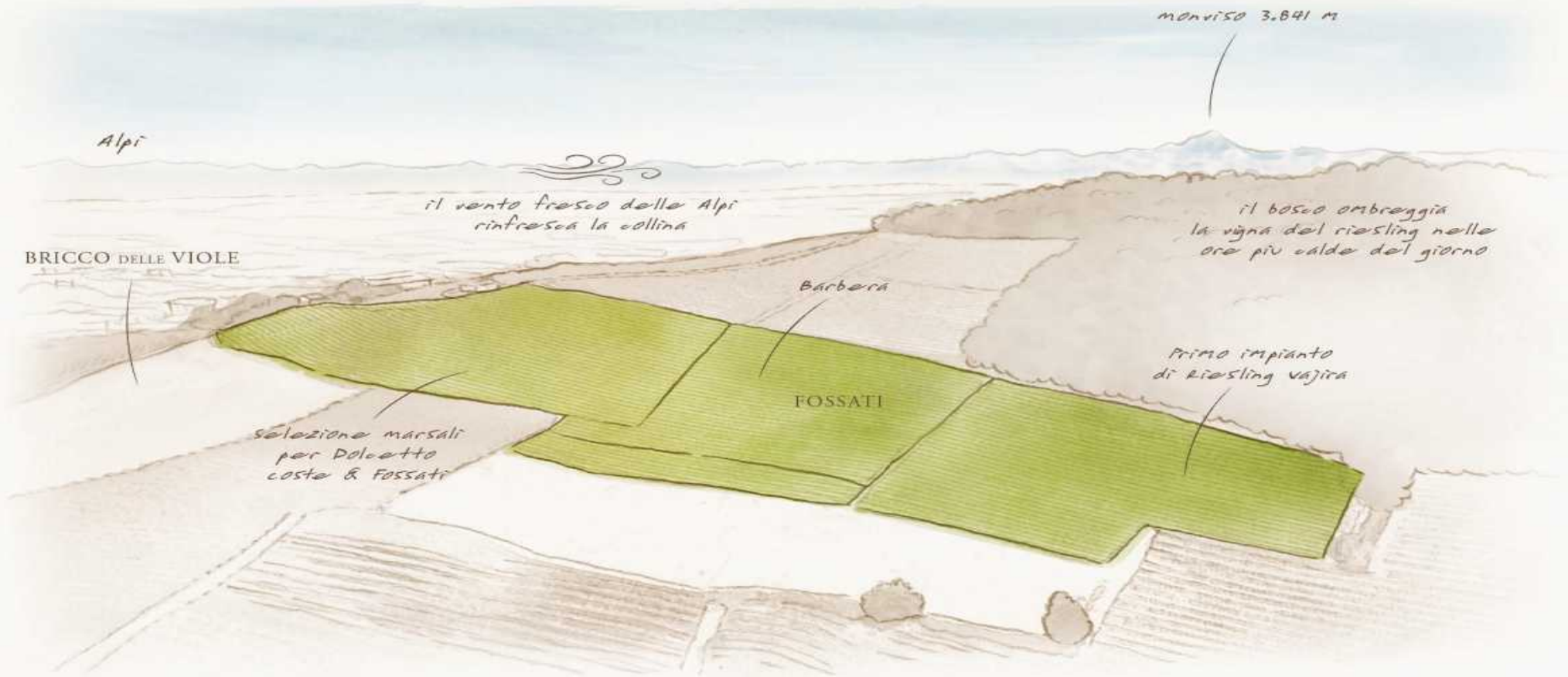
Tributo all'antica arte di assemblare diversi vigneti, questo Barolo sorprende sempre per equilibrio e armonia.



La Volta



Fossati

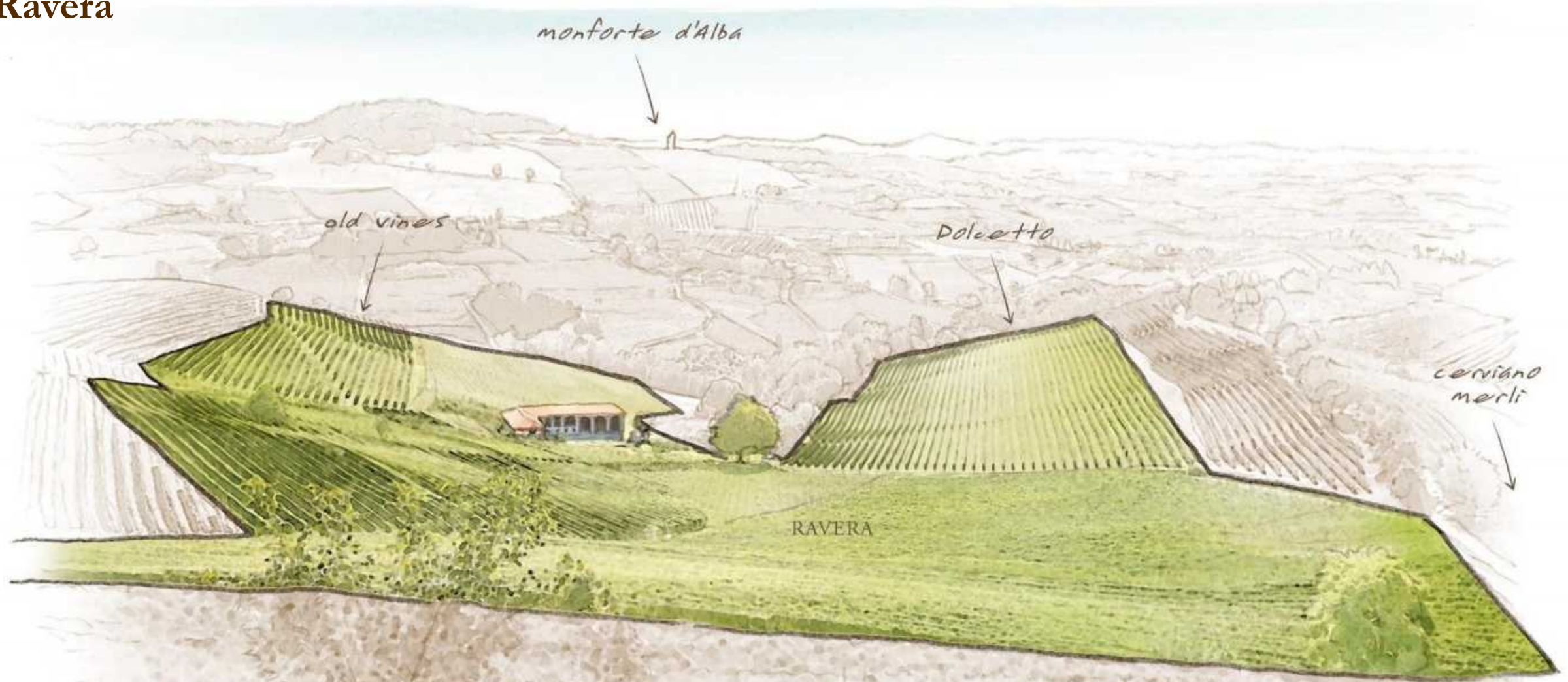


Fossati (Comune di Barolo) rappresenta la parte più alta del versante orientale del Bricco di Vergne. Qui le marne di Sant'Agata Fossili venate con rari depositi del Messiniano e l'**esposizione mattutina** danno vita a vini di morbidezza e complessità.



G.D. VAJRA
BAROLO

Ravera



Ravera (Comune di Novello) presenta **uno dei terreni più compositi nell'intera denominazione:** silicati bianchi e strati ricchi di ferro propri di questo vigneto, originano Nebbioli e Dolcetti di espressività, struttura e grande profondità.



G.D. VAJRA
BAROLO

Bricco Bertone



Bricco Bertone (Comune di Sinio) è un vigneto spettacolare nel versante sud-orientale di Serralunga d'Alba. Vigneto destinato fino al 1928 c.a. alla produzione di Baroli importanti, continua tutt'ora a regalarci vini complessi, strutturati e di grande longevità.



G.D. VAJRA
BAROLO



“ Gianni Gallo: per chi lo frequentò, "l'Artista".
Per noi, un amico vero, che ha dato tutto a tutti
senza nulla pretendere in cambio.
I suoi disegni abbelliscono le nostre etichette.
E questo è per noi costante richiamo
al desiderio che ciascuno dei nostri vini
continui ad essere ispirato al cuore di Gianni:
puro e accogliente con tutti! ”

Aldo e Milena Vaira



G. D. V. V. V.
BAROLO



“ L’incontro con **Padre Costantino Ruggeri**
è stato fondamentale per definire
lo stile dei nostri vini.
La sua arte, fatta di colori vibranti e di tratti forti,
accompagna ogni giorno la vita della nostra cantina.
Nei giochi di riflessi che mutano con la luce
e il passare dei giorni,
si rinnova il desiderio di Bellezza. ”

Milena e Aldo Vaira



G.D. VAJRA



Barolo Bricco delle Viole

Bricco delle Viole è il più alto tra i vigneti storici del Barolo. La prossimità delle Alpi, la luce pura e le notti fresche, danno vita a un Barolo raffinato e complesso, caratterizzato da fresche note aromatiche, tannini cesellati e da fine mineralità.

“Bricco delle Viole è il vigneto che ci ha insegnato la pazienza e con naturalezza ha guidato lo stile dei nostri vini.”

Aldo Vaira

VARIETÀ:	100% Nebbiolo
VIGNETO:	Bricco delle Viole (Comune di Barolo); tra 400 e 480 mt slm
TERRENI:	Marne di Sant'Agata fossili - laminate
VINIFICAZIONE:	Fermentazione in tini verticali di acciaio; macerazione a cappello sommerso 51 giorni. Fermentazione malolattica spontanea, solitamente nella primavera successiva
AFFINAMENTO:	24 mesi in botte grande (25 e 50 hL) di Rovere di Slavonia neutro



G.D. VAJRA
BAROLO



Barolo Ravera

Ravera è uno dei più incredibili *terroir* nella zona Sud-occidentale della regione del Barolo, e più precisamente nel Comune di Novello.

I suoli, creatisi nelle epoche Tortoniane e Serravalliane, si fondono dando origine a terreni capaci di donare vini di grandissima potenza e di fresca aromaticità.

“ Del Barolo Ravera mi intriga l’indomita personalità, tesa come il suono di una Telecaster: diretta ed elettrica.”

Giuseppe Vaira

VARIETÀ:	100% Nebbiolo
VIGNETO:	Ravera (Comune di Novello); tra 300 e 380 mt slm
TERRENI:	Marne di Sant’Agata fossili laminate e sabbiose, Arenaria di Diano
VINIFICAZIONE:	Fermentazione in tini verticali di acciaio; macerazione a cappello sommerso 55 giorni. Fermentazione malolattica spontanea, solitamente nella primavera successiva
AFFINAMENTO:	24 mesi in botte grande (25 e 50 hL) di Rovere di Slavonia neutro



G.D. VAIRA
BAROLO



Barolo Coste di Rose

Coste di Rose è forse il vigneto che più si differenzia tra tutti quelli che coltiviamo: qui il suolo è dominato dalle Arenarie di Diano, una composizione geologica che si ritrova solo in Cannubi e a Castiglione Falletto. Naso floreale che rimanda alle rose e una struttura molto elegante che chiude con sapidità.

“La prima volta che l’ho assaggiato, mi sono ritrovata in un giardino di rose bulgare. Ancora non so perché il vigneto si chiami così, ma è certo che questo è un bellissimo esempio in cui già il nome anticipa quello che troverete nel bicchiere. Quando si dice: «nomen omen».”

Francesca Vaira

VARIETÀ:	100% Nebbiolo
VIGNETO:	Coste di Rose (Comune di Barolo); tra 270 e 310 mt slm
TERRENI:	Arenarie di Diano e Marne di Sant’Agata fossili - sabbiose
VINIFICAZIONE:	La vinificazione a cappello sommerso è durata 54 giorni. La fermentazione malolattica spontanea è avvenuta in acciaio la primavera successiva
AFFINAMENTO:	26 mesi in botte grande (25 e 50 hL) di Rovere di Slavonia neutro



Barolo Albe

Albe è la celebrazione dei Baroli che nascono dall'unione di più vigneti. Questo tradizionale approccio fonde insieme le migliori qualità delle singole vigne, creando nuove armonie.

Classico nella produzione e contemporaneo nella beva, Albe è un Barolo di impareggiabile equilibrio.

“La vera Bellezza racchiusa nell'Albe è la carezza del sole che ogni mattina, sorge in tre diversi momenti sui vigneti di questo Barolo. Con questo vino desideriamo trasmettere l'eccezionale semplicità della Natura che rende possibile il quotidiano miracolo della vita che si risveglia.”

Milena Vaira

VARIETÀ:	100% Nebbiolo
VIGNETO:	Coste di Vergne, Fossati, La Volta (Comune di Barolo); tra 380 e 460 m
TERRENI:	Marne di Sant'Agata fossili - laminate
VINIFICAZIONE:	Fermentazione in tini troncoconici con gentili follature e rimontaggi con parziale immersione cappello (30-61 giorni)
AFFINAMENTO:	24 mesi in botte grande (40, 50 e 75 hL) di Rovere di Slavonia neutro



G.D. VAIRA
BAROLO



N.S. Della Neve

Nostra Signora della Neve è la vigna più importante da cui arrivano i frutti che selezioniamo per questo Metodo Classico a base di Nebbiolo e Pinot Nero. Siamo a Roddino, lì dove le colline del Barolo diventano Alta Langa. Una vigna meravigliosa, interamente lavorata a mano, dalla potatura fino alla vendemmia.

“ Nella descrizione di Thomas Jefferson c’era già tutto. Noi abbiamo solo aggiunto una parte di Pinot Noir per esaltare la finezza dei profumi e omaggiare lo Champagne. ”

Giuseppe Vaira

VARIETÀ:	50% Nebbiolo, 50% Pinot nero
VIGNETO:	N.S.della Neve (Comune di Roddino) e Serradenari (Comune di La Morra); tra 470 e 500 mt slm
TERRENI:	Arenarie di Diano e Marne di Sant’Agata fossili
AFFINAMENTO:	72 mesi sui lieviti
DOSAGGIO:	Extra Brut



G.D. VAIRA
BAROLO



Rosabella

Rosabella è un *rosé de saignée*, prodotto con pressatura leggera da uve di Nebbiolo per preservare tutta la freschezza e la fragranza.

“ Rosabella è la bellezza dei fiori primaverili e dei frutti di bosco. Questo è il Piemonte catturato nella sua forma più trasparente: un rosato vestito di succosa mineralità. ”

Francesca Vaira

VARIETÀ:	88% Nebbiolo, 6% Barbera, 6% Dolcetto
VIGNETO:	Comune di Barolo, La Morra e Novello
VINIFICAZIONE:	Breve macerazione nella pressa e fermentazione in tini verticali. Nessuna fermentazione malolattica
AFFINAMENTO:	Breve affinamento in vasche d'acciaio



G.D. VAIRA
BAROLO



Claré J.C.

Dalla descrizione di Thomas Jefferson, agli scritti di Gian Battista Croce, ecco il frutto della nostra personale ricerca sul nebbiolo del passato.

Un vino che sorprende per la beva fresca e gradevole e che ci ricorda che i vini più buoni sono quelli che si condividono con gli amici. Da servire fresco.

“ Secco come il Chiaretto, dolce e persistente come il Madeira e vivace come lo Champagne.”

Thomas Jefferson, 1787

VARIETÀ:	100% Nebbiolo
VINIFICAZIONE:	Parziale fermentazione a grappolo intero. Dopo una breve macerazione, è seguita la svinatura, per terminare la fermentazione senza bucce
AFFINAMENTO:	Breve affinamento in vasche d'acciaio



G.D. VAURA
BAROLO



Barbera Freisa

Combinazione del carisma di entrambe le varietà: il naso è sofisticato come il Barbera e selvatico come il Freisa, intricato ed esplicito.

La magia della co-fermentazione è evidente al palato, dove si amalgamano freschezza e profondità, espressione aromatica e tessitura.

Chi ha familiarità con la nostra sala degustazione, ricorderà la piccola collezione di bottiglie antiche.

Una, soffiata a mano in vetro marrone antico, ha collo fine ed elongato e fondo squadrato.

L'etichetta avorio, stinta, è incorniciata in azzurro carta da zucchero e reca: BARBERA FRESIA 70 [sic.]. L'apparenza dismessa di questo flacone nasconde una chicca del nostro passato. Fu imbottigliata da Carlo Vaira, nonno di Aldo, da una vigna piantata a Barbera e Freisa.

VARIETÀ:	53% Barbera, 47% Freisa
VIGNETO	Vigneti coltivati su Marne di Sant'Agata e depositi alluvionali
VINIFICAZIONE:	Co-fermentazione
AFFINAMENTO:	Affinamento in fusti neutri per 6 mesi



G.D. VAIRA
BAROLO



Langhe Riesling Pétracine®

Un bicchiere di Riesling Pétracine®, è molto più che il primo Riesling Renano prodotto in Piemonte. È condivisione e amicizia, stima tra colleghi *vigneron* di Alsazia, Palatinato, Reno... e Barolo!

Un vino di grande mineralità e personalità che, come i grandi rossi della nostra terra, svela nel tempo il suo potenziale.

“ Il Riesling Pétracine® è la quintessenza di nostro papà e dello spirito Vajra: passione e curiosità, rispetto del nostro territorio e apertura al mondo. Per i miei fratelli e per me l’opportunità di innamorarci del Riesling e di lasciarci sorprendere da un papà innamorato del suo lavoro. ”

Francesca Vaira

VARIETÀ:	100% Riesling
VIGNETO:	Fossati (Comune di Barolo), Bricco Bertone (Comune di Sinio); 420-480 mt slm
TERRENI:	Marne di Sant’Agata fossili sabbiose. Composto da Marne di argilla bianca, ricche di magnesio e manganese, con livelli limitati di ferro
VINIFICAZIONE:	Fermentazione in tini di acciaio
AFFINAMENTO:	Affinamento in vasche di acciaio per circa 4 mesi con veloce permanenza sulle fecce fini. No fermentazione malolattica



G.D. VAJRA
BAROLO

Langhe Pinot Nero

La prima annata, uscita nel 2006, portava il nome “PN Q497”, in omaggio alla sua altitudine. Oggi, questa produzione limitata rappresenta un’eredità di intuizione, libertà e una prospettiva nuova sul Pinot Nero e sui nostri terroir.

“Quando ho iniziato a produrre Pinot Noir, ho riscoperto le gesta di mio nonno in cantina. Una ricchezza di esperienze e insegnamenti che ho iniziato a usare anche con gli altri vini.”

Aldo Vaira

VARIETÀ:	100% Pinot Nero
VIGNETO:	Appena sopra la sommità del Bricco delle Viole
TERRENI:	Marne di Sant’Agata fossili - laminate
VINIFICAZIONE:	La fermentazione è avvenuta in tini verticali d’acciaio inox, follature e rimontaggi misurati e la malolattica è avvenuta spontaneamente in acciaio
AFFINAMENTO:	Affinato circa 7 mesi in acciaio



G.D. VAIRA
BAROLO



Dolcetto d'Alba

Noi amiamo il dolcetto e come nella tradizione locale, dedichiamo a questa varietà le migliori esposizioni.

Il risultato è sorprendente: espressività e croccantezza del frutto vi stupiranno fin dal primo sorso.

“ Se la gente sapesse quanto il Dolcetto è buono e digeribile, lo berrebbe tutti i giorni. ”

Isidoro Vaira

VARIETÀ:	100% Dolcetto
VIGNETO	Vigneti nel Comune di Barolo e Novello
TERRENI	Barolo: Marne di Sant'Agata fossili dell'era Tortoniana Novello: Terreni leggermente più ricchi e argillosi
VINIFICAZIONE:	La vinificazione in acciaio.
AFFINAMENTO:	Affinamento in vasche di acciaio per 4 mesi



Dolcetto d'Alba Coste&Fossati®

Coste&Fossati® è una selezione di antichi biotipi di Dolcetto, selezionati da Aldo tra il 1978 e il 1985, e innestati in due degli appezzamenti più vocati della collina di Vergne, nel comune di Barolo. Queste piante “a picciolo rosso” danno vita a una produzione limitata di un Dolcetto intenso, nobile e speziato.

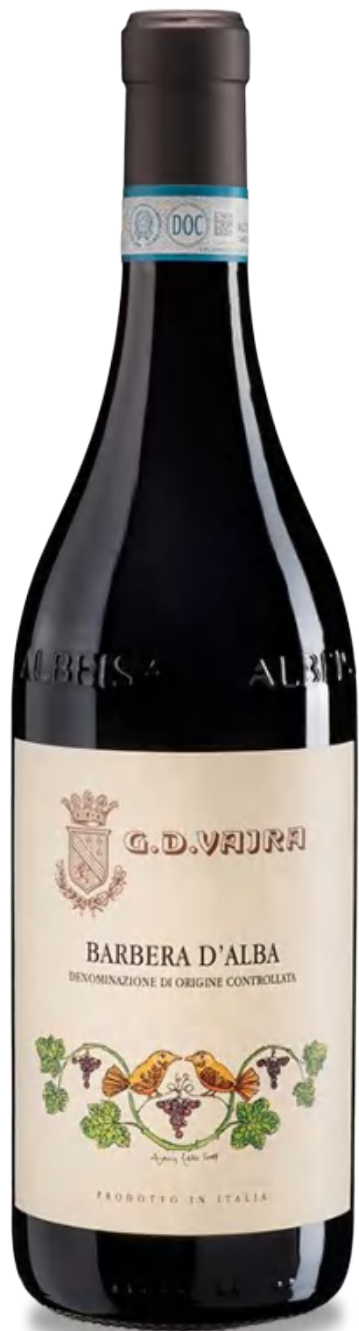
“ Da sempre mi sono domandato come avrei potuto produrre un Dolcetto che evolvesse nel tempo con freschezza e intensità. Il lavoro di una vita ci ha condotto a Coste&Fossati®, la quintessenza delle nostre viti più pregiate. ”

Aldo Vaira

VARIETÀ:	100% Dolcetto
VIGNETO	Coste di Vergne e Fossati (Comune di Barolo); tra 380 e 460 mt slm
TERRENI	Marne di Sant'Agata fossili
VINIFICAZIONE:	Fermentazione in tini verticali con utilizzo del cappello sommerso per circa 20 giorni
AFFINAMENTO:	Affinamento per circa 5 mesi in vasche di acciaio



G.D. VAIRA
BAROLO



Barbera d'Alba

Questa barbera nasce dai bellissimi vigneti di proprietà.

Fermentazione di 20 giorni circa e affinamento di almeno un anno per rispettare i ritmi della natura, ci regalano un vino di grande godibilità e raffinata freschezza.

“Aldo sostiene che la Barbera sia il vino che più assomiglia al mio carattere. È sufficiente un briciolo di curiosità e di pazienza, per vederlo sbocciare e svelarsi nella sua schietta e ricca personalità. ”

Milena Vaira

VARIETÀ:	100% Barbera
VIGNETO:	Vigneti coltivati su diversi suoli. Le viti hanno in media sui 20 - 25 anni
TERRENI:	Marne di Sant'Agata Fossili
VINIFICAZIONE:	Fermentazione in tini di acciaio. Macerazioni a contatto con le bucce (25-28 giorni)
AFFINAMENTO:	Affinamento in vasche di acciaio



Barbera d'Alba Superiore

Un'espressione sorprendente da vecchie viti impiantate nel 1949 nel Bricco delle Viole e dagli impianti più recenti (e non meno sorprendenti) di Bricco Bertone. La Barbera Superiore è un vino di grande complessità aromatica, struttura, energia e longevità.

“ Una Barbera che baroleggia è l'espressione con cui i vecchi contadini parlavano di certe Barbere speciali, dopo un adeguato invecchiamento. È ciò che chiediamo alla nostra Barbera Superiore: di esprimere nel tempo le sue mille, emozionanti e profonde sfaccettature. ”

Aldo Vaira

VARIETÀ:	100% Nebbiolo
VIGNETO:	Bricco Bertone (Comune di Sinio); tra 320 e 420 mt slm
TERRENI:	Da una selezione dei più vecchi vigneti di proprietà a bassissima resa
VINIFICAZIONE:	La vinificazione è durata 42 giorni, con un parziale cappello sommerso
AFFINAMENTO:	Affinamento 9 mesi, di cui 6 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25-50 hL



G.D. VAIRA
BAROLO



Langhe Nebbiolo

Il Nebbiolo e la purezza dei suoi aromi. Raccogliamo queste uve a mano, alle prime luci del mattino per catturare la quintessenza di questa stupenda varietà.

“ Questo vino è il frutto del nostro personale percorso di ricerca:
il Nebbiolo nella sua espressione più pura.”

Isidoro Vaira

VARIETÀ:	100% Nebbiolo
VIGNETO	Giovani vigne di Nebbiolo nei Comuni di Barolo, Novello e Sinio (Bricco Bertone)
TERRENI	Arenarie di Diano e Marne di Sant'Agata fossili
VINIFICAZIONE:	Fermentazione in tini verticali di acciaio
AFFINAMENTO:	Affinamento in vasche di acciaio



Langhe Freisa Kyè®

Il Freisa è un vitigno nobile e raro, in lotta per la sopravvivenza. Parte del ricchissimo patrimonio varietale del Piemonte, solo in tempi recenti si è scoperta la sua stretta parentela con il nebbiolo. Kyè® è il nostro tributo alla sua grande personalità.

“ Kyè®: il sole o la luna? Per noi la seduzione della freisa, antico vitigno piemontese, vino dalle qualità inconfondibili, fiero e indomabile.”

Aldo e Milena Vaira

VARIETÀ:	100% Freisa
VIGNETO:	San Ponzio e Bergera (Comune di Barolo)
TERRENI:	Marne di Sant'Agata fossili
VINIFICAZIONE:	Fermentazione in tini verticali di acciaio (30 giorni)
AFFINAMENTO:	4 mesi in acciaio, 2 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia



G.D. VAIRA
BAROLO



Moscato d'Asti

Vendemmiamo queste vecchie viti quando gli acini di Moscato raggiungono la piena maturazione.

Alle radici, ancorate in profondità, il compito di preservare la freschezza e le bellissime note minerali e di agrumi.

Equilibrio tra dolcezza e freschezza accompagna il finale lungo e cremoso. Dolce, sorprendentemente sapido e rinfrescante.

“ Il moscato fa parte della tradizione enogastronomica del Piemonte. Noi ci siamo impegnati per preservare la sua naturale vivacità e desideriamo che possa accompagnare i momenti più festosi della nostra vita”

Milena Vaira

VARIETÀ:

100% Moscato

VIGNETO:

Comune di Mango (Riforno) e Santo Stefano Belbo (Moncucco)



Barolo Chinato

Il Barolo Chinato è un antico digestivo piemontese.

Ogni Chinato ha una ricetta segreta, ma alcuni aromi (in primis quello del Barolo) sono così evidenti che non possono essere taciuti.

Nella scelta delle erbe abbiamo prediletto quelle dalle specifiche proprietà digestive, decongestionanti e rilassanti, attingendo a piene mani dal ricchissimo patrimonio floristico delle Alpi che abbracciano il Piemonte. Scorze di arance di Sicilia da agricoltura biologica, spezie e zucchero di canna completano la lavorazione.

“ La produzione del Chinato è un momento magico: si rivive l’atmosfera degli speciali di fine settecento. Alambicchi, profumi di vino, di erbe, di spezie che si fondono, si mescolano, e creano sensazioni nuove.”

Aldo Vaira

VARIETÀ:

80% Barolo DOCG; 20% Erbe e Spezie



G.D. VAIRA
BAROLO

Brandy Italiano

Dalla passione di Aldo: raro e raffinato.

VARIETÀ:	100% Nebbiolo
AFFINAMENTO:	affinamento 60 mesi in tonneaux







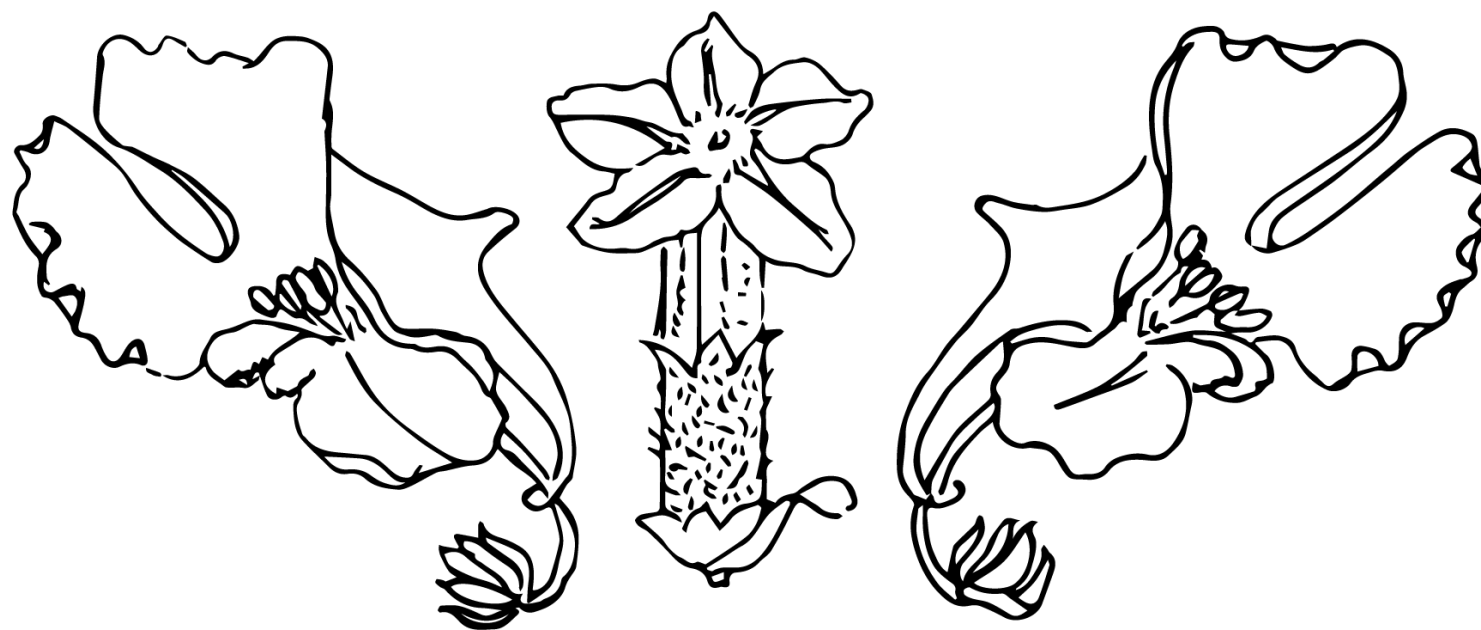
THE 11 VILLAGES OF BAROLO



LANGHE E ROERO



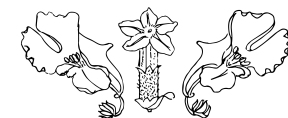
LUIGI BAUDANA





Luigi Baudana è una delle più piccole cantine di Serralunga d'Alba. Situata nell'omonima località, con i suoi quasi 3 ettari di vigneto, Luigi Baudana è un'autentica espressione garagista del Barolo. Per oltre trent'anni Luigi e la moglie Fiorina coltivano i vigneti di Serralunga fino all'inizio del 2009, quando **affidano ai Vaira il compito unico di divenire custodi della loro storia**, del nome e dei vigneti di famiglia. L'ambizione e l'orgoglio dei coniugi Baudana per il proprio lavoro ha colpito la famiglia Vaira fin dal primo momento. Da qui l'impegno di ogni giorno per **renderli fieri delle vigne e dei vini a loro affidati**, perpetuando i gesti e cercando la voce autentica di ogni vigneto.

LUIGI BAUDANA







LUIGI BAUDANA

Langhe Bianco Dragon®

La storia dei bianchi in Langa: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling... per poi riscoprire la Nascetta: unico autoctono in questo angolo di Piemonte!

Da vigneti di proprietà nella zona del Barolo, il Dragon® fonde la memoria dei profumi floreali e dolcemente fruttati dei prati estivi e la salinità dell'aria di mare. Morbido eppure secco e sapido al palato, sorprende per la bilanciata freschezza con cui sa accompagnare la tavola.



“ Il Dragone come simbolo di coraggio. Questo è stato l'ultimo disegno di Gianni Gallo come augurio per questa nuova avventura.”

Isidoro Vaira

VARIETÀ:	44% Chardonnay; 42% Sauvignon Blanc; 14% Nascetta e Riesling Renano
VIGNETO:	Cerretta Piani (Comune di Serralunga d'Alba); Ravera (Comune di Novello); 430 mt slm
TERRENI:	Marne limose del Serravalliano e da Arenarie di Diano di origine Tortoniana
VINIFICAZIONE:	Vendemmie multiple in base alla maturità dell'uva. Pressatura gentile su grappolo intero. Fermentazione in vasche di acciaio. No fermentazione malolattica
AFFINAMENTO:	In vasche di acciaio e bottiglia





Barolo del Comune di Serralunga

Questi vigneti di Nebbiolo si trovano nel comune di Serralunga su suoli di diversa composizione e struttura.

Ad un'altitudine media di 340 m slm, viti tra i 20 e i 30 anni di età completano l'identità di questo vino.

Luigi e Fiorina hanno sempre trattato le loro vigne con la più grande cura e amore.
Un episodio tra tutti lo dimostra.

Nell'estate 2008, due giorni dopo la violenta grandinata che colpì Serralunga, le loro vigne non mostravano già più nessun segno di danno

VARIETÀ:	100% Nebbiolo
VIGNETO:	Costabella, Baudana, Ceretta (comune di Serralunga); tra 230 e 395 mt slm
TERRENI:	Formazioni di Lequio e marne di Sant'Agata Fossili
VINIFICAZIONE:	Fermentazione in tini troncoconici e macerazione con parziale sommersione del cappello (51 giorni)
AFFINAMENTO:	In vasche di acciaio e bottiglia





Barolo Baudana

I vigneti di Baudana racchiudono 50 anni di storia.

Viti che affondano le loro radici nel versante occidentale della collina di Serralunga, ai confini tra la Marna di Sant'Agata Fossile e Formazione di Lequio a 350 m sul livello del mare.

“Baudana è una gemma nascosta tra i cru storici di Serralunga.

Un tempo celebrato e quindi dimenticato, a noi il compito di riscoprire la sua grandezza.”

Aldo Vaira

VARIETÀ:	100% Nebbiolo
VIGNETO:	Baudana (comune di Serralunga); tra 230 e 370 mt slm
TERRENI:	Marne di Sant'Agata fossili tipiche e Formazioni di Lequio
VINIFICAZIONE:	Fermentazione in tini troncoconici e macerazione a cappello sommerso (42 giorni)
AFFINAMENTO:	23 mesi in botte grande (15, 17 e 25 hL) di Rovere di Slavonia neutro





Barolo Cerretta

Cerretta è il più austero tra i baroli di Luigi Baudana. Tannini eleganti, quasi affilati nella loro grandissima precisione e tanta, tanta freschezza.

“ Un tempo proprietà della Famiglia Falletti di Barolo, questo vigneto, nella molteplicità dei biotipi di Nebbiolo selezionati da Luigi negli anni '70, è parte della preziosa eredità di Luigi Baudana.”

Giuseppe Vaira

VARIETÀ:	100% Nebbiolo
VIGNETO:	Cerretta (comune di Serralunga); tra 250 e 395 mt slm
TERRENI:	Formazioni di Lequio
VINIFICAZIONE:	Fermentazione in tini troncoconici e macerazione a cappello sommerso (42 giorni)
AFFINAMENTO:	23 mesi in botte grande (15, 17 e 25 hL) di Rovere di Slavonia neutro





AZIENDA AGRICOLA G.D. VAJRA

Piazza delle Vite e del Vino, 1 – Fraz. Vergne
12060 Barolo (CN) – Italia
tel. +39017356257

francesca@gdvajra.it
edoardo.lanzi@gdvajra.it
www.gdvajra.it